四庫全書

子部

欽定四庫全書

竹嶼山房雜部卷五

明 宋詡 撰

養生部五

菜果制

虀（二十二制）

酸虀一用老白菜在半沸湯中微芼入甕以菜湯同少醋流菜上重壓墊之用切葅宜和炒熟芝麻芫荽生薑芹菜鮮竹筍皆可為之一用菜細切葅幷白胡蘿蔔條

米湯中同微芼浸壓凡微芼用筐筥盛入湯後多倣此

楊廷秀芹虀詩曰

蟹眼嫩湯微熟了

油潑虀用芥菜稡心洗日晒乾入瓶煎香油研醬末紅

豆麪縮砂仁乘熱潑於菜上俟一二日熟瓶外以水遂

浸寒之不能作酸也

揉虀用芥菜心同熟油鹽蒔蘿末頓揉入瓶以冷水浸

瓶寒之

折虀一用芥菜稡心洗日晒乾入罷熬香油醋醬縮砂

仁紅豆蔻蒔蘿末澆菜上搖一沓傾汁入鍋再熬再傾二三次半日已熟一用芥菜心洗晒乾入半沸湯微笔起速以熟油鹽地椒蒔蘿末和入甕密封連甕冷水浸寒

一用夏菁菜稺心頭入半沸湯中微笔起用少鹽熟油醋乘熱和入瓶密封之此凡佳菜稺心皆可造

香齏用白萊菔胡萊菔豆腐面醬瓜薑橘皮少許細切條葅熬油炒熟入川椒取起

相公齏用白萊菔胡萊菔萵苣菜心蔓青菜根細切條

葅各以鹽醃良久用湯微笔水洗壓乾熬香油加醬醋煎沸澆覆之俟熟

八寳齏用麪筋熟筍乾木耳豆腐面乳綠醬薑醬瓜栗細切條葅油炒入花椒起

五味瓜齏用稍瓜方切小葅少鹽醃一宿日晒微乾熬熟油加赤砂餹醋鮮紫蘇葉絲生薑絲入熱鍋中和勻瓷罐收

冷齏用菜心百斤鹽二斤醃五七日以生薑碎切同油

醬醋熬熟和之疊入小甕中收藏

雜和齏用茭白竹筍藕生薑菠薐菜青菜葫萊菔瓜豆腐面麩筋菉豆粉片隨時細切條葅未熟者先芼以香油醬油醋花椒入鍋熬熟和之

菜蕈齏取菉豆芽擇潔同菜莖條葅作沸湯微芼以甘艸煎湯入少醋俟寒浸沒之

茄蕈齏取乾熟茄切小葅同煮乾鹽豆勻和煎甘艸湯入少醋俟寒浸沒之

筍虀用竹筍揀肥者寸切葅又剖切小片葅沸湯微茟沸乾用熟油炒鹽生薑絲橘皮絲川椒蒔蘿地椒末醋和匀入瓷罈一宿味透

藕虀同竹筍

茭白虀同竹筍

葱芽虀取葱置陰室中從根畔迸出嫩芽摘取寸截盛於瓶鉢中以小罈覆之令可透水將沸湯從小罈上澆落急漉起以肥肉汁醋醬胡椒澆之

韭黃齏韭黃即新韭之在槁下者也同葱制

蒲蒻齏同葱制周禮五齏深蒲一齏也

淡齏用冬菜揉熟以冷水滿浸壓之用則笔有温豆腐泔浸沒老菜遂作酸味可食不須笔

沃制十二

蘿蔔捲用肥白蘿蔔薄切片蒩日晒微乾每片置川椒二粒新紫蘓葉絲乳線絲鮮薑絲多寡量之捲實栽竹針貫五捲為一處熬醬油醋浸一二日熟

豆腐皮捲用豆腐皮洗潤切為二寸濶長片每片置川椒三粒生薑絲乳線絲醃肉絲蒿苣筍絲蔓菁根絲胡桃仁退皮碎切實捲之裁竹針貫二三捲為一處以醬油炙香

恭菜芼熟晒微乾寸切葅用熟油醬縮砂仁和之蒸透眼乾入甕

冬瓜用冬瓜去皮瓤方切小葅加葱白屑鹽醃一宿沐水去盡以熟香油洒紅麴地椒蒔蘿大茴香花椒坋勻

和入甕能久留

瓠子去皮犀冬瓜

豇豆用穉嫩肉肥者同菾菜

菜白頭一先熬香油入醬醋花椒薑葱再熬入菜少笔

即漉起用罈覆之俟味足用惟夏菁菜芥藍菜為宜一

倪雲林用春菜心先笔沸乾入罈切乳餅蓋上加花椒

薑鹽酒洗之蒸熟爛為雪盦（安盍切）菜

茄用穉嫩者方切小蒩同菜白頭前制加赤砂餹少許

黄瓜去皮瓤同茄

白蘿蔔方切葅同茄

胡蘿蔔同白蘿蔔

油醬炒三十五制

天花菜先熬油熟加水同入苼之用醬醋有先熬油加醬醋水再熬始入之皆以葱白胡椒花椒松仁油或杏仁油少許調和俱可和諸鮮菜視所宜此下倣雞宗鷰窩　羊肚菜　麻菇　海絲菜之速起　蕈鮮者先苼洗入乾者清潤　竹

筍蔽者先筆過乾者先筆爛蔽虛嚴切　山藥　茭白　蘆筍　老藕乾　紅花乎膏　蓴菜灰浥去涎根最美故曰蓴电可和米為飯謝宗可詩曰冰縠冷纏青縷滑翠鈿清綴玉絲香　蒟蒻　樹雞加薑　石耳加薑　蒲蒻　胡蘿蔔　白蘿蔔焯塊碎　諸肥菜心　雞脚菜溫水洗　菘菜　水芋　茄乾者先筆　瓠乾者水洗　冬瓜　絲瓜　荼菜乾　菱腐　藕腐　芝麻腐和菠稜菜　豆腐或先油煎和醱兒菜西洋菜乾面同　麪筋和甕菜乾者水浸　餅炙

油醋和制十八

發豆芽采去根葉沸湯微筆之以熟油醬油醋薑和後做

此鮮竹筍切縷微芼菹　茭白切縷微芼菹　芥菜根切縷微芼菹　黃花菜水洗不用薑　甕菜芼熟　菠薐菜微芼　芥藍菜微芼不用薑蘇東坡詩云芥藍如菌蕈脆美牙頰響　菱　藕　雞頭莖芼熟　豇豆芼熟　刀豆稚嫩末子者芼熟　天茄稚嫩者芼熟　蕣菜南方造蕣菜薄去皮切如縷每兩用生薑五錢鹽一錢川椒熟香油少許煎沸醋和之密封甕中勿令泄氣楊誠齋詩曰齋曰文辭緣受辛薑芽為祖芥為孫　葵菜微芼冷水洗去涎　麪筋手折之沸湯洗　豆腐大塊再芼熟

醬漬三十制

閉甕瓜每稚嫩瓜十斤鹽二斤醃一宿先用酵發蒸熟

麪餅切開乘熱幽黃晒磨用十斤醃瓜一層黃一層疊甕中以瓜汁注之封密六七月造至來春開若入茄只可十分之二

實香瓜先用瓜切下蔕去中瓤子俱以鹽醃揉每斤鹽一兩實以下葅瓜絲如水在苦滷內浸二三時茄絲鹽水微浸瓠絲鹽微醃杏仁去皮尖易水芼六七次去味若青椒子鮮薑絲新紫蘇葉絲青橘皮絲皆洗潔微日曬取原蔕蓋上綸絲束之漬於醬中

生瓜揀而堅者抹去毛微醃　西瓜外刮去皮內別去瓤　黃瓜堅嫩者　絲瓜削去粗皮

苦瓜青揀者剖去子鹽湯微芼晒微乾　瓠子全者抹去毛有去皮犀切片晒水乾　茄用鹽煠揉皮薄水洗眼乾　穉茄每茄剌二三竅竅實胡椒一粒同洗眼嫩韭白頭醬油漬之　天茄揀嫩者

薑揀嫩者汆潔湯芼眼乾用或切方葅實以花椒紅　茭白不剖　白菜菔不剖　青椒子揀嫩者帶枝囊剖之　杏仁囊括之　柑皮去苦膜芼眼乾橘皮同　萵苣筍削去皮晒微乾

夏菁菜汆去葉洗眼乾束之　芥菜同夏菁菜　甕菜用莖　刀豆揀嫩者　龍爪豆揀嫩者　藊豆揀嫩者　豇豆　長豆揀嫩長者　肥豆腐乾溫水浸柔切片油煎　大麪筋油煎　瑠璃枝熬熟切塊　大柿子將熟者　竹筍去籜

醋浸制十八

新蒲萄先入罋用薄米醋同甘艸作沸湯候冷調炒鹽注入之此後做 新棗 櫻桃 金橘 金豆 李子未熟者

梅子用稗嫩未酢者同稗嫩蒜頭禮曰梅諸諸音葅 桃子用未熟者切四分之湯芼眼乾禮曰桃諸

梧桐子嫩者 鮮竹筍微芼生者切絕細縷即酸筍本出閩粵 新大豆帶殼芼眼乾

新薑 甘露子未潔洗去土 胡蘿蔔塊切葅不用鹽 蕎頭瓷封焚麥糠火煨過

熟白菜頭 葱白頭根鬚同 芥根切絲微芼

油炒制四十二

同蒿用油熬熟入之加少水芼熟以少鹽川椒葱頭或少醋調和（下做此）　甕菜　龍鬚菜（少芼）　鵝觜菜（少芼）　羊角黃矮瓠兒菜　菜臺　韭（少芼）　竹筍乾（先芼熟）　薺菜（蘇東坡尺牘云患瘡疥者宜食薺用淅米水芼及生薑不用鹽醋）　絲瓜　絲瓜蕊　冬瓜　菠薐菜

莧　新瓠　瓠乾　藊豆　新茄（水浸）　茄乾（先芼）　地蕈根

豆腐（加酒）　麪筋（加赤砂餹去葱）　紫藤花　金雀花　萱花　花椒芽乾（湯泡宜熟芝麻）　槐芽乾（再芼去苦宜熟芝麻）　香椿芽　椿芽乾（湯泡宜熟芝麻）　木蓼乾（再芼去苦宜熟芝麻）　馬齒莧乾（湯泡又曰五行菜）　蒜苗　蒜

苗乾　紫菜　蕨菜乾多芼去苦詩注曰蕨鱉也初生無葉時可食　薇菜乾同蕨詩注曰薇似蕨而差大有芒而味苦　芍藥菜乾多芼去苦霏雪錄云檜笋嶺多芍藥苗土人擷以為蔬　芹菜去葉　蒲蒻　西洋菜先焯　惡實梗者　商陸梗者

油煎制十六

茄削去外滑皮條切染花椒醬水調麪糯米粉煎此下倣

鮮竹筍擘碎　胡蘿蔔切絲　瓠切絲　菜臺段切菹　薺　椿芽乾不用麪粉

槐芽先芼不用麪粉　藕切片　菱切片　藜芽即落帚本草曰地膚子　蕈菜染寮不用麪粉

生麪筋不用麪粉食用寮熟者片切開串夾調麪粉煎　豆腐面先煎染寮赤砂餹熟芝麻豆腐

先以大塊水煮再切片油煎　棗肉去皮核　栗肉切片

餹醋十制

鮮竹筍用肥者剖之寸切葅每斤用鹽一兩醃過一宿以淡醋煎沸微芼再同釅醋熬赤砂餹一二沸俟寒入罌浸沒此下做　甘露子加青茄頭　銀條菜即藕下發嫩長條切　茭白切　蕎頭　天茄　黃瓜切　稱蒜頭以上皆不用芼　菜臺采去葉微醃晒乾細切葅入罋以沸醋熬赤砂餹坋蒔蘿川椒和俟寒浸之　白蘿蔔用肥大者薄切片微醃晒柔捲生薑絲鮮紫蘇葉絲熬赤砂餹醋浸之

醋焼制十四

大麥白頭菜潔以渾筍絲胡荽頭水中同甘艸笔熟鹽醋調和冷用即石崇家之假韭也崇家有韭根汁加醬油煑鷄鵞豬汁皆宜此下做芹

蕈 地筍 菘菜 菰臺先作汁投之不宜熟 茭芽 蒜苗 鮮竹筍 芹白同新蒜白頭至夏不宜食

瓠 羊角菜 黃矮菜臺 蘆筍 蒲蒻 薺陸放翁詩云小

著鹽醃助滋味或同白蘿蔔方切葅

鹽醃制十六

�革子石灰湯渦者用冷鹽湯浸之久則色亦紅鮮

木瓜剷去皮方切小塊同鹽淹甕中

夏菁菜洗晾過乾入紅米一層鹽一層滿疊石壓墊之每菜一百二十斤鹽四斤間一二日翻倒一次再間一二日又翻倒一次熟以二三本共紐束之置甕中煮原汁過冷浸沒泥封芥菜白菜菜臺同制或久留每百斤鹽四斤

熟醃菜用已熟醃菜清水笔熟沸乾晒蒸一宿晒三五

時又蒸三次俟乾醒貯甕收色黑味甜如以油和蒸之則柔

閉甕醃菜先用芥菜或夏菁菜来去葉洗潔晾乾性柔每兩莖寬束一結甕底先置香油一椀始疊菜取筏闕實每菜一百二十斤計鹽四斤湯調化冷注下和以蒔蘿地椒坋一日傾出鹽水一次復傾入之經數次菜熟則止有不用油炒熟芝麻碾末同入如菜油熬過用

白蘿蔔洗潔晾乾鹽同菜斤加甘艸一兩搥碎釃釋米

水清者澆沒三寸浸之

茄切絲疊實鹽水浸者止可漸為用有同熟醃菜制

芹去葉　新薑葱去黄葉

韭先用礬水洗潔乘整晾乾每把平鋪之洒鹽於上層疊於罈俟乘每盈把為一束移入瓶中壓實澆以原滷

花同

新蒜用頭從心中去苗以炒鹽實滿覺鹹味泡甘艸湯俟冷浸根鬚洗晾同　瓠大切片　薺　蒲蒻　蒯萱芽

控乾七制

白菜臺每一百斤細切葅微日曬之以鹽二斤煩挼須透榨絶乾用熟油蒔蘿縮砂仁大茴香薑和勻實疊小瓶中莨闔口倒置架上用醋下倣此墨娥小錄云用菜湯内微芼眼微乾碎切入瓶箬實黄草布羃口倒覆地上雖一二年不壞

芥菜或用心湯芼微熟和

生瓜切為絲

白蘿蔔切為絲

晒炙四十八制

淡豆豉三月中先用黑豆芼爛控乾布葦箔上幽為黄

熟退晒一二日務燥停七日釋去黃挼實筐筥中半日
乾濕得所又幽甕中泥固俟二七日開出又晒使燥入
甕遇三五六月常出晒之數年不壞宜研以絮羹

香豆豉作新甜醬漉出豆一斗同淡生瓜葅五兩淡冬
瓜葅五兩去苦皮尖杏仁五兩榛仁退皮五兩川椒三
兩生薑絲四兩紫蘇新葉絲半斤鹽半斤蒔蘿三兩
縮砂仁二兩紅豆蔻二兩地椒一兩通幽甕中泥封日
易五方日色晒四十九日用

杏仁豆豉先用大黄豆四升筆熟晾去水鹽四兩和之以杏仁去皮尖二升同生薑桂皮白芷紫蘇莖碎切囊括入水筆去苦味晾乾通和豆晒燥復囊括甑蒸透徹俟寒貯瓷罌

縮砂仁豆豉用大豆雜桂皮白芷紫蘇生薑同水筆熟晒乾和赤砂餹坋縮砂仁川椒地椒蒔蘿為衣再晒乾收用取熟芝麻洒之

竹筍豆豉用鮮竹筍大切塊先筆熟入鹽少許晒燥以

筍汁芼大豆至熟入鹽少許紙藉煉火中焙切筍為方
葅復同焙燥
茄豆豉先用鹽水浸茄小片葅晒乾釋大豆同桂皮白
芷紫蘇生薑入水芼熟調和甜醬再芼復加赤砂餹又
芼移日中晒燥
青豆用大豆殼中取出青肉湯芼熟紙藉煉火上炙燥
餹豆用大豆湛潔燒灰莧菜灰淋汁芼爛漉起別用清
水浸去灰氣調赤砂餹加餹香少許勻和晒燥

霜梅取半青熟梅子煎過鹹鹽湯冷浸梅粟漉起日晒夜入原滷經五六次復晒乾收滷煎過澄清為浸蔬菽所須

楊梅鹽醃晒乾 小橘鹽醃蒸晒

萵苣筍削去厚皮卧置長板上鹽頻搽須透疊罷中天陰停下晴日用其滷煎沸加石灰少許一染即起綸絲每條繫其頭懸晒之常以手捘直俟起鹽霜捲束收甕

竹筍去籜作沸鹽笔熟晒乾

菘菜鹽水芼熟晒乾蒸一時再晒燥收

芋莖去外皮段切葅少洒以鹽晒乾蒸之再晒

雞頭莖同芋莖茭白切條葅和少鹽晒乾胡蘿蔔同茭白白蘿蔔同茭白

藕老者切片葅晒燥

生瓜一切絲先以鹽水浸片時漉起和以生薑絲新紫蘇葉絲晒燥少用赤砂餹醋潤或切小片葅甕疊須實

一切大條或華之爾雅疏曰半破也以鹽醃潲其腹候柔晒一日厚滷浸一日三次須晒有鹽霜乘熱以臘醋染之入

甕麥稍塞口

冬瓜切小片葅不宜以鹽烈日中晒燥收入甕

黃瓜去皮方切小葅灰溲之晒燥同灰甕收用則水洗

瓠輪長薄條和灰壓去水晒乾

茄一薄削去外滑皮細切條葅以釋米水同鹽少許浸一時漉出取鮮紫蘇葉絲生薑絲匀和晒燥入罌用加赤砂餹醋一帶蔕四分之笔熟爛壓令絕乾洒以花椒少鹽晒燥甕收再用笔或切條葅亦宜

薑肥實者洗潔鹽醃三五宿晒絶乾火焙燥即火薑甚袪寒濕之氣

莧莖老者削去皮鹽湯浸晒之再浸再晒以鹹為度又以水洗去鹽晒燥收

薺菜芼熟晒燥　馬齒莧芼熟晒燥　葱葉寸斷醃一二日水洗晒乾乘熱收入甕　蒜苗鹽湯芼熟晒乾蒸再晒收　香椿芽鹽湯微芼晒乾　花椒芽同香椿　槐芽同香椿　金雀花鹽湯微芼炙燥　萱花同金雀花　紫藤花同金雀花或用餹醋和之　豇豆鹽湯芼熟炙燥　木蓼三月摘嫩芽芼熟炙絶燥　蕨蒸熟以乾灰浥晒燥濯去灰又晒乾　蔞蒿鹽水芼火炙

同蒿鹽水芼火炙　商陸稱苗去膚葉鹽水芼晒蒸　惡實同商陸　豆腐老者不入水鹽

抹晒炙之　麪筋細析晒炙

煑二十八制

紅棗子水煑　蓮菂水煑

鷄頭鮮者和石灰加礪石擦洗入鍋煑熟取起以冷水少釋之再入鍋炒乾入鑵熱用乾者用錐挑破其眼水浸一宿煑　慈菰宜鐵鍋水煑用鹽

地栗宜鐵鍋水煑輪去皮　菱老者風戾者水煑

藕實白糯米赤豆於瀲水煑用宜蜜

䊀枝洗甚潔用水煑調化膠加退皮胡桃仁或赤砂餹和内盛盆𦉪冷定切用又名石花菜

大豆鮮者煑大熟去殻宜五辛醋乾者淅之入鍋鋪平中為一窩置鹽在内用水遶鍋瀉下平豆為度煬火水乾豆熟其鹽自散入四向豆上並不粘鍋欲不見鹽末乾時常抄動之如欲色紅加蘇木白礬少許

杏仁去皮尖煑去苦味入鹽煑𤍞

老刀豆去内外殼宜鹽　龍爪豆去内外殼宜鹽

藊豆去内外殼宜鹽

大豌豆鮮者和殼煑乾者以河水入灰浸一宿洗潔煑熟用熟油鹽花椒葱炒　小豌豆鮮者和殼煑

竹筍帶籜煑大熟脫之宜五辛醋熟油醬

茄一覆梲於鍋入水少許置茄於上煑太熟去皮宜薑鹽醋宜熟油蒸醬加罌粟米一煑茄熟壓去水熱油中染起宜蒜醋一以茄半剖界稜覆鍋上熟油流之鹽洒

之俟熟　胡蘿蔔煑大熟宜胡椒鹽醋

白蘿蔔煑過熟壓去水宜熟油鹽醋

茭白煑太熟宜五辛醋　韭微芼宜薑鹽醋

蔓菜煑太熟沸去水宜蒜醬醋

冬瓜用堅肉切大塊煑熟爛界稜澆熟油薑醋

瓠同冬瓜　生瓜華之去瓤煑過熟切小條葅晒乾

莧煑太熟沸去水宜蒜醋

果糝先熬油入退皮胡桃仁榛仁熟蓮葯熟栗肉熟菱肉去皮地栗藕大切之少水烹加醬油胡椒花椒以麪或米粉為糝後做此

佳蔬糝熟山藥熟香芋熟旱芋熟落花生皆去皮熟慈菰去衣頂菉豆粉皮皆塊切

佳蔌糝麻菰蕈竹筍茭白蒟蒻胡蘿蔔絲瓜皆條切

大豌豆新掘者剝取肉先芼熟同芼熟菜

大黃豆同豬肉切小方塊先煮熟

豆腐塊切

蒸制十一

桃輸去皮同蜜入甆甑蒸下做此

赤棃輸去皮宜赤砂餡

芋魁水生者去皮片切鍋中入水半杓以盤椀覆之上鋪以芋蒸易爛旱生者以須抵鍋入小水蒸不復動熟復火煨乾

水生者亦宜全蒸宜白砂餹鹽山藥宜鹽香芋宜鹽落花生宜鹽葛宜鹽黃獨宜鹽以上皆用退皮蓴用灰浥半日洗去滑和以鹽赤砂餹醋蒸過熟荇鬚米去苦心晒燥蒸過熟或入甕同水火煨黃精本草圖經云九蒸九暴作果甚甘美

熏製

熏橘熟橘湯中芼過焚礱穀糠煙熏和柔漸按匾復熏乾

熏棗生棗甑中蒸過同熏橘

熏柹生柹去皮切片同熏橘

熏桃生桃以柔鐵圈之擘匾湯中芼過同熏橘

熏梅今曰烏梅大青梅作沸湯芼過以稻稈一層梅一層焚礱穀糠煙熏黑熟

熏楊梅采楊梅完全純紫肥甘者取小麥穩焚煙熏十餘日入罐又取罐身半瘞火中再蒸熟透

熏豆腐乘熱點入箱壓一日以刀界開焚礱穀糠煙熏

煎鹽湯寒取鵞翎漸浥掃之熏絕乾燥懸當風處

熏竹筍去籜鹽湯芼熟焚礱穀糠煙熏之

蒜醋和制六

菁榦菜肥嫩者截白莖為二寸條葅洗潔入瓶先用擣大蒜泥和炒鹽少許覆上作廿廾沸湯入醋再沸候冷浸沒之下做此鷄頭莖去皮寸切條葅楊梅　蒲蒻帶枝胡荽頭

蔓菁根切條葅

蒜鹽和制六

茄稗而小者芼爛壓去水擣蒜泥炒鹽和勻實疊於罌下做此冬瓜切條葅炒鹽醃一宿沸絕乾用蒜泥茭白同冬瓜竹筍帶籜芼熟切為條沸

去水 萊莖同冬瓜 胡蘿蔔切絲同冬瓜

芥辣和五制

稱茄筆爛壓乾以芥子湛潔研細同鹽醋少許和勻入罋下倣此 韭頭 白菜嫩頭 竹筍帶籜筆切條 芥菜嫩心俱同茄

酒糟三十四制

梅青者同苦滷浸過用臘酒糟和鹽疊之每斤糟計炒鹽三兩為率下倣此 李同梅 桃同梅 枇杷青熟者 橄欖 棗鮮甜者

柹濫過者　茄寒露摘嫩者座灰中三四日取糟訣曰五茄六糟鹽十七三椀河水甜如蜜五六言斤十七言兩鹽用炒久藏者不用水　箭幹菜采去葉洗潔晒乾作束凡菜倣此　菜臺　菘菜　芥菜　甕菜一作蕹　萵苣筍去皮晾乾　芹白　竹筍熟者晾乾生者去籜洗晾留可久　茭白以紅莧葉苴而糟之即鮮紅　新薑宜醋子糟同茭白白者加白礬少許　經歲不黑　地薑取鬚洗潔晾乾　白蘿蔔半切晒微乾　冬瓜　瓠　黃瓜　生瓜　絲瓜削去皮　青豆芼熟去殼　豇豆　刀豆　扁豆　樆枝生熟皆宜　山花排茵　乾豆腐宜醋子糟　麪筋宜醋子糟　蒜嫩頭石灰清湯微芼　陽和菜出金陵

炒制七

栗子一先炒鍋熱少滑以油投栗燒常抄之加鹽少許甚酥香一擇二栗平底者以一用香油塗一用水塗為一合置鍋底以衆栗旋覆二栗之上蓋鍋密封燒一飯頃則顆顆有油不粘殼而更酥爛　銀杏同栗　榧子一白酒浸透煉火焙乾去殼一豆腐熟泔浸半日炒乾肉上皮脱盡　糯米一糙者淘淨湯流新布直瘗甕穀糠中一日慢火鍋中炒熟一用糯穀鍋中炒自爆出花

大黄豆用糟水浸同乾沙炒　芝麻浸擣去皮炒　小豌豆以河水中加灰同浸柔釋潔炒熟

脯制二

芭蕉根粘糯者截厚大片灰汁芼令熟又易清水芼無灰氣壓乾以花椒胡椒蒔蘿地椒縮砂仁薑熟油醬研浥一兩宿出焙槌軟用

牛蒡子即惡實又名鼠黏子十月已後取根硬者先槌軟同芭蕉根料物制

生製 二十八

紫菜（井水洗宜薑醋宜入熟油中）鹿角菜（同紫菜）綠苔（宜醋）裙帶菜（井水洗宜醋）萵苣筍（削去皮切片宜胡椒鹽醋）菹蓴涑（摘蓴頭以笤篱盛入湯中微芼置于澗水中浸一二宿結蓴涑用之宜薑醋）薺菜（鹽醃頃之加熟油醋熟芝麻）蕈菜（宜醋）苦藚菜（和水頻揉易水苦味去宜醬醋或加以熟油）生菜（味苦者同苦藚）蒲蒻（宜鹽醋）同蒿（宜鹽醋或加熟油）新韭（宜醬醋）香椿芽　木蓮子（去殼取瓤每計一枚水二酒盞挼汁絹縠濾其清者自成為腐宜薑醋）石耳（洗宜胡椒醋）木耳（宜藕茭白瓜絲竹筍絲宜薑醋）冬瓜（戳去外皮用鹽水洗）西瓜（用堅肉宜醬醋）生瓜（削去皮宜薑鹽醋）黃瓜（削去皮宜蒜醋）茭

白宜炒芝麻胡荽鹽醋　茄宜鹽醋　銀條菜宜胡椒醋　白菜菔同胡菜菔胡荽炒芝麻宜熟油鹽醋或擊碎以醬油　石花菜宜胡椒薑鹽醋　山花去皮共莖宜鹽醃頃之水洗加薑醋熟油

地蕈取鬚條切鹽醃頃之宜醋

草之生於野而無毒者皆可用

水蘋油炒　水藻油炒　佛耳艸頭笔爛揉入米粉為餌　苧頭同佛耳艸　天菜即地踏菜宜油炒宜日晒　盤棋菜油炒不宜蓋鍋熟晒乾　苦菜笔去苦水宜油醋　蒲公英笔去苦水宜油醋　鳳仙莖去皮笔宜醬糟　山慈菇笔　馬蘭頭宜油炒　紅藍頭宜油炒　百合根蒸　甘菊頭劉禹錫有菊苗虀醒酒　蜀葵葱宜油炒　苜

蓿油炒子可蒸餅 芭蕉露 芸臺 鮮白芷宜清蜜糟 防風芽油炒 何

藍菜出金陵醃久用 白菜花出金陵醃久用 猴菜出潞州宜晒乾拋收油醬炒 菝葜瑣碎錄曰田舍貧家取以釀酒張文潛詩曰烹之芼蕒椂盡取無可掇菝蒲八切葜棄八切 陽菜出金陵 醃此類亦多

木之初發芽等無毒者皆可用

桄榔麪出南粵作餅 桫木麪出南粵作餅 枸杞頭油炒或鹽湯芼晒乾 木魚即棕櫚新生子未出木者蘇東坡云用蜜煮醋浸可致千里 櫧木子可為腐可炒 齋木子可為腐 松露珠 牡丹花李昊以牛酥煎食 芽母本草入果部 此

類亦多　有各地産皆宜識其性類視前制

羮胾 切側吏 切 制

凡製腥羮先作沸湯始少調以燖竹筍瓜瓠菜等清汁後少調以烹鷄鵞豬等清汁再少調以烹鮮鰕清汁煬火多烹挹盡羮面之油濾盡羮下之滓其鎔化血水水和鴨卵入羮皆能取清下醬油下胡椒川椒坋各少許復挹油滓須盡視鹹淡製之欲酸加醋欲甜加甘艸泡湯漸嘗滋味漸以續入若製素羮始用甘蔗煎湯後用

燖竹笋菜瓜瓠汁入湯欲味鮮甘則再調以蜜水餘如腥羹調和淡豆豉研以入羹可以代醬前後必須濾去其豉

羹中事件視所宜入（每羹入一件惟胡荽葱可并入之）

乳腐　紅花子膏　芝麻腐　豆腐　天花菜　羊肚菜　鷄㯶　燕窩　海絲菜　蒟蒻　麻菇　蕈　石耳　桑鵞（即樹鷄桑之所産）　胡桃仁　生栗　生菱　菱腐　地栗　藕　藕腐　竹笋　鷄脚菜　蘆笋　蒲蒻

茭白 茭芽 山藥 土瓜 絲瓜 瓠 茄 冬瓜

豇豆 刀豆 龍鬚菜 筆管菜 蕈菜 甕菜

同蒿 蒿苣筍 羊角菜 黃矮菜 瓢兒菜 菘菜

菜臺 酸齏 菉豆芽 韭 胡荽 葱白頭 椿芽 槐芽 蒸果 蒸蔬 纓絡米（囊括煮之入羹）羹中之

截牛羊豬鮮肥者為最或薄披膘用鹽水浸作沸湯微熓者或煮糜爛者鷄鵞亦可斫為軒烹熟魚鰕蟹等宜熓熟鳩鴿皆鹿兔獐麂野豬黃羊皆宜（飲膳正要云黃羊煮湯無味）

日月腸

刲羊血不入水置蔥數莖頓暖處自鎔為水以水調鷄卵黄濯入羊腸烹熟為日腸以水調鷄卵白濯入羊腸烹熟為月腸宜入羹

勝鱘魚

用大魚薄切濶牒以豬肥精肉雜乳餅机上斫細醢和胡桃松仁細切胡椒醬韮之水調菉豆粉粘蒸之入羹

一捻珍

用豬肥精肉雜鱖魚鱧魚俱披為膘机上報斫細為醢以生栗絲風菱絲藕絲生筍絲麻姑絲胡桃仁細切胡椒花椒醬調和手捻為一脂形蒸之入羹

雋永臠 雋音俊

乳餅鱖魚肉熟蟹肉熟豬蹄筋俱作細醢鷄子同胡椒花椒醬調和為片蒸熟方切臠入羹

水陸珍

黄甲蒸取肉大鋃魚鷄胷肉田鷄腿肉白鰕肉斫細醢

鷄鴨子白花椒坋鹽和一處浥白酒為丸餅蒸熟入羹

酥果膏

用腌乳餅加菉豆粉白糯米粉切碎退皮胡桃仁搽和為丸餅甑蒸或鍋湯中煮熟入羹

筋膚髓

豬膚撏潔烹糜爛其蹄筋亦烹糜爛豬脊髓牛腱羊膚皆宜烹糜爛入羹

舌掌跖翅腸胃肝肺腎子

豬羊舌鵝舌掌鷄跖鵝鷄翅鷄腎鵝鷄肝肺豬羊腸胃魚鰕子俱處置得宜入羮

肥淪粉　荸薺粉盪索者　菉豆軟粉索粉俱宜肥用胡桃松子仁鮮竹筍用豬肉細切兼乳餅熟山藥匀和為小丸用鷄子黄調菉豆粉為小丸通加肥汁烹以胡椒花椒縮砂仁葱白醬調和如凍先置粉上絜羮淪之

竹嶼山房雜部卷五

竹嶼山房雜部卷六

明 宋詡 撰

養生部六

雜造制

造茶 三制學林新編云茶之佳者造在社前其次火前謂寒食前其下則雨前謂穀雨前此建安之造茶然氣有先後地有寒熱茶有早晚惟取萌蘖為上不得泥此以論茶也

一摘茶萌心為上作沸湯微焊之眼乾綿紙藉煉火上焙燥一摘葉於鍋中焙柔以手頻挼之焙燥一以葉蒸

過晒乾再以火焙燥俱以竹箬厚藉筐筥收

水木犀

半含桂花摘采甚潔入絹囊置清水中頻揉去苦重壓令乾疊入甆罐竹箬覆掩之遂以長篾重重側圍箬上篾心留通一穴瀉清水滿漬須每日易水永不蔫爛炙燥能久藏

柹餅俗作柿非柹芳味切削木片也

柹霜後半熟者摘之輪去外皮日中晒柔漸以手按抑

為餅再晒起霜收

南棗一統志曰膏棗

南地鮮甜肥棗湯中微煮入稻稈藉筐筥中覆蓋一宿晒乾復蒸之紅而肉厚小甜棗藉桑葉蒸熟晒乾紋細而紅

北棗　牙棗　紅棗　圈棗

北地鮮棗在鍋煮熟急入冷水中漉起晒乾火炕焙者曰北棗煮熟手捻退皮晒乾者曰牙棗生而晒乾者曰

紅棗生而輪去皮鍋中藉以厚布慢火炙乾者曰圈棗

蒲萄乾　凡果乾者曰𥻨禮曰其實乾𥻨

取熟甘者甑蒸晒日中晒乾復火中焙之

梨乾

赤梨片切審稍乾甑蒸再晒之

桃乾

生桃切去核湯中芼洒小鹽晒乾用加赤砂餹

李乾

大鮮李湯中芼之日晒乾

巴思把餅兒

采花紅周正而生堅者嫩去皮周遭界稜如橘囊狀連晒二日用手輕輕按匾再晒半日蒸熟復晒乾其形製氣味與本土出産者無異

蜜瓤瓜

生甜瓜去皮瓤華之四分先以熱水洗過㳘乾用蜜湯煎去其水又入熱水內漉出拭乾再以蜜慢火煎令甜

透如琥珀色取出仍以熱水浴之取起拭乾即以布藉壓令堅實日晒或火焙新瓷器収與真蕉黄無異也

梅酥二制内則曰水醷醷音億

一用熟梅蒸爛布絹中泲去皮核調炒鹽鮮紫蘇葉絲日中晒乾每梅漿百斤鹽十五斤一取霜梅連仁核鮮紫蘇葉絲再熬赤砂餹同擣糜爛日中晒乾

果單

先以漆先平之罷少以窨潤使滑用桃李杏等果甘熟

者蒸柔取絹濾其漿洗於甆上置烈日中常搖振晒使勻薄俟乾揭用林檎柰子楸子等果則生取漿熬稠澆晒

細酸

切青梅細絲焚白細絲同紫蘇新葉浸造霜梅水中色味俱美晒絶乾加青橘皮絲以甆潤用

風栗食療云如腎氣虛弱每日空心細嚼之

霜後摘之投水中試去浮者以潔布抹乾日晒醒用越

布囊括於中而風戾常摇動則令均透

風菱　菱粉

採取鮮者晒乾懸筐中風戾　煮去殻擣晒羅粉

風藕　藕粉

嫩藕頭懸筥中風戾　老藕擣汁加水帛澄粉晒

風地栗

取絶甘嫩多漿者帶土懸筐中而風戾之

細餹

用赤砂餹加廣餹入鍋熬熱冷定以炒熟麪溲熟芝麻或薄荷葉縮砂仁末少許加餹香揉塊隨意片切或細索或範為花形取火焙乾

雜果餻

炒熟栗去殼斤半柹餅去帶核煮熟紅棗胡桃仁去皮核各一斤蓮菂末半斤一處舂碓糜爛揉勻刀裁片子日中晒乾有加荔枝龍眼肉各四兩

五美薑　薑粉

鮮嫩薑采抹去皮每塊裁分四處每斤用白梅半斤槌碎去仁同炒鹽一兩和晒三日入甘艸末五錢甘松末三錢白檀末二錢曬一日收入瓷罌中　生薑爛擣濾汁晒粉

松黄餅

用熟蜜白砂餹隔湯頓熱漸和松黄範為小餅

蒲黄餅　本草云市廛間以蜜溲作果食貨賣甚益小兒

摘新蒲黄同松黄山藥蓮菂芡栗菱藕荸薺等粉宜同

制範之為餅

雪花餅

用菉豆粉炒熟二斤柹霜八兩薄荷坋四兩縮砂仁坋一兩煉蜜和之範為小餅

菉豆粉餻

先用水作沸湯下熟蜜下菉豆粉下薑粉調適均滑器潤酥油盛之脫下刀裁開以酥油澆

赤砂餹

甘蔗擣漿入鍋慢火煎少續水不令作焦以石灰少許投調遂凝厚為餹

白砂餹 制二

每赤砂餹百斤水百斤匀和先以竹器盛山白土用餹水淋下濾潔入鍋煎凝白砂餹 閩土則宜 用水調匀復煎入模則脫為猊餹之類今曰響餹

餹霜 又曰餹氷黄涪翁答雍熙長老詩云遠寄蔗霜知有味勝如崔子水晶鹽楊廷秀詩云亦非崔浩亦非餳青女吹霜凍作氷透骨清寒輕著齒嚼成人迹板橋聲

皮餹

每上等白砂餹十斤用水五斤慢火煎熬以滴水成珠再候堅柔停匀為則先取瓷鑵截小竹板二十餘枝縱横置其腹間乃入以所煎之餘過一宿以鑵覆碗上令其滴盡餹水半月兩旬視鑵中餹霜凝結竹板之上則擊鑵而取之　滴下者再煎得所置新瓦上以兩杖鼓臂抽擊遂為皮餹也皮餹以餺致遠不粘

蕨粉　葛粉

蕨粉作沸湯溲之緘餹蜜豆沙或豬魚肉醢為餅蒸熟

葛粉同

麪筋

用小麥白麪十六斤鹽四兩温水和帶軟候水脈停當少時入冷水一桶從慢至緊揣洗濁則易水已成麪筋置甆中置籠上蒸有用麥麪同制惟先宜揉勒水中停麪絹濾潔即小粉也

紅花子膏

釋去浮者白内擣碎入湯浥汁更擣更煎汁鍋内沸入

醋點絹挹之似肥肉入素食極珍美

菉豆粉

菉豆湛潔之漬揉去皮同水磨細以絹囊洗去但取細者加原粉酸漿點定成粉又以囊瀝水乾用豌豆亦可為有三制作如索粉則加調原糍搽匀兩手並搓入沸湯漉於冷水中湯粉則加水調入湯鑼沸湯中旋沒之脫於冷水中軟粉則水調入鍋煮杓於小滑器脫下以冷水漬索湯者皆宜油煎

芝麻腐

芝麻湛潔水漬磨縻爛囊濾去查滓煎沸漸加菉豆粉調旋再煎視老嫩得宜入器待冷用有少加以赤砂餹

每計芝麻一升清水二升乾菉豆粉八兩

豆腐 二制朱文公先生詩云種豆豆苗稀力竭心已腐早知淮南術安坐獲泉布

黃豆二斗菉豆二升同水漬之候豆肥滿帶水磨細調以油滓用絹囊盡取其查置鍋中速火煎熟翻入一器將苦滷加水漸滴之見下凝成小顆挹入布藉器中壓

出水為腐漬冷水內面衣未點時宜揭用漬豆過則少腐宜次序漬欲熏晒惟壓實以充所須有磨炒豆篩細三升麪和漬生豆二升漿煮熟置篦壓實甚宜熏晒

乳餅 乳漿曰酪

取下牛乳入鍋煎熟就以其酸泔漸漸滴下成聚布苴為餅

乳線

用初煎淡乳餅入湯鍋內隔器湯中捻絹片形上竹木

棍捲擩仍下湯鍋内再湯捲擩三五次上掙牀晒乾入少𤍠油搵更滑潤也

酥濃而凝者為酥清而少凝者為醍醐醍醐音提胡

抱螺

取下牛湩貯於一甕造十字一木鑚立於其中令兩人對持糾纏牽發其精液在面者杓之復定㨖其濃者貲撇去焦沫遂凝為酥有苴白砂餹模為餅有疊白砂餹切為餻 清者加少羊脂肪烘鎔和以蜜滴旋水中而若螺抱者曰抱螺皆至寒月可造凡貲每斤加切白蘿

蔔一二片去其羶盡乳汁曰湩今人有以牛羊骨髓煎之者亦曰酥

乳腐

乳餅頓擦真菉豆粉中水調入鍋煎視老嫩適宜取貯於器候冷切用

羊羔酒

每白糯米一石炊作白酒漿至時以肥羊肉七斤切塊杏仁煮去皮尖苦味一斤同水煮糜爛留汁共六七斗加木香末一兩候寒傾入漿中冬釀十日酒熟取之

蜜酒

白沙蜜三斤水一斗同煎入瓶内候温加細麴末二兩酒酵二兩紙冪口置僻所春秋十日夏七日冬十五日成美酒一斗

賽葡萄酒

用銀石器將磨碎去皮黑豆入水加烏梅數个明礬少許鞖色黑濾潔調以酒蜜得所盛瓶中密封一宿飲之與真者同

荸薺粉

老荸薺擣取汁湯鑼湯之成粉皮同藕成乾粉

菱腐 藕腐

鮮菱老者擣濾取汁加真菉豆粉蜜白沙餹熬成腐藕同

蒸果 蔬荀家曰悶子

同棗栗菱肉胡桃榛松仁皆退皮俱碎切以菉豆粉調糝雜糯米粉和蜜赤砂餹縮砂仁川椒揉和甑中蒸粉

熟為度切條段油煎或和豬肉醢或入於羹瀹之

蒸疏

用麻菇蕈竹筍木耳麪筋乳餅茭白菱藕碎切加香油

餘同蒸果

菉豆芽　赤豆芽

取菉豆水漬二宿俟甲拆輕釋之內有竅缸中以編蒲

等覆盖蔀屋下勿見風常將水灌至濕透缸竅令放去

其水俟芽長二三寸用赤豆同

芥辣

芥菜子湛潔入瓷乘濕時研不停手絹布泲其漿貯瓷注中水沈冷加鹽少許或以醋

松仁油 胡桃仁壓為油 榛桃

松子去皮殼擣糜爛水絞汁熬取浮清油綿濾潔再熬之或研壓取油

杏仁油

杏仁擣糜爛和水煮取浮油綿濾潔再熬成油

大麻子油　麻子爾雅曰黂詩曰苴黂扶涕切

麻子碾碎入湯中煮漸杓取油藏之

芝麻油

芝麻炒熟研碎入湯内煮數沸殼沈于底油浮于面杓取去水收之較車坊者更新香也

花椒子油

摘新花椒子入菜油鍋中煎透笊起研糜爛以絹滤其香味仍調油中

餹香

零陵香一斤 甘松四兩 藿香一兩 丁皮二兩 官桂花四兩 甘州半斤 荔枝殼半斤 松子仁一斤 俱為細末和匀

合香頭

麝香一錢 生薑汁四兩 赤砂餹一斤 先將麝香乳細漸入薑汁乳令如膠入餹再乳停匀盛瓷罐内取綿紙油紙冪口甚密置飯上蒸透下於食物香最醞藉

紅麴

用秔米煮熟爛飯煎赤靈芝艸汁溲為團中穿一穴上下擷辣蓼葉覆藉三五日未紅再煎赤靈芝艸汁常灑之常浴之仍以蓼覆紅為度晒乾收七月八月可造湯浸研之為染食物所須

漿水

炊熟粟米乘熱投冷水中浸五七日用夏月易酸稻米飯亦宜

齏水

松菜作沸湯焯之入煮麪絶清湯中用小缸盛菜不必多酸即用冬宜近熱易熱

果品等物宜生宜乾宜制用未盡者

荔枝（鮮乾去殼）龍眼（鮮乾去殼）梅子（青宜餹黃宜去皮餡蜜）杏子　杏梅

桃子（禮曰膳之日抄云去其毛也家語曰哀公以黍雪桃孔子對曰不聞以貴雪賤也）王桃

櫻桃　李子（乾或丹瓷）柰子　林檎　頻婆（出南粤者拔可煮）枇杷（去皮宜瓷）楊梅（用鹽）梨子（輪去皮）沙橘（皮棗皆美）衢橘　早黃橘　蜜橘　小橘　穿橘　糖南橘　匾橘（青勝於黃）綠橘（以上皆去皮）

金橘用皮有皮肉皆甘者　蜜柑皮甘於肉　香柑　乾柑　蜜罌柑　脫花甜柑生熟皆美以上皆去皮　牛乳柑用皮　波斯柑去皮　青柑熟酸去皮　酒柑切宜酒　柚食皮　石榴剖子　用羊棗乾　蒲萄有乾者或再蒸　蒲萄煎酒調用　菱米　鮮棗　紅棗　南棗　團棗　牙棗　木蜜

木瓜宜霜後　無花果　郁李　鮮栗去殼衣　馬檳榔去殼取肉食之飲冷水少許其味如蜜　楸子　果單　枝頭乾　蕉黃去殼　梯子

秋分時濫用每停先入器作沸湯二停投石灰一升攪勻浸沒其柿草覆一宿起非銅盆則宜寒露時熟用以桶底及四周布以荷葉中入寒梨三四枚或木瓜熟圍內柿側之蒂相向上又以荷葉覆滿一二日皆熟綠柿

百枚中置肥皂二挺覆之一二宿自熟核餅宜中藏胡桃仁

西瓜削去皮華之或取汁加蜜隔湯頓再

以冰洗冷用

熟甜瓜削去皮華之

甘蔗榨漿用

饍霜

響饍宜胡桃仁皮

饍

那合豆煮熟炒乾用

雪蛆蒸宜花椒鹽蜜燒酒雜志云蛾眉雪蛆消內熱

凡禽獸魚蟲燒醃糟乾者俱宜醋

凡禽獸魚等熏晒乾甚者用柤

凡醬漬鹽醃控乾晒乾等長軟洗潔烹如鹹更調鹽水浸一宿洗烹烹必易水

久之菜宜洗淡用油炒同花椒葱白生薑

凡食油酪物必用烹茶飲之

食鹽物必用溫酒飲之

食葷必用北棗食之

遠方一時難制之物

巴旦杏 棠棠果 八檐仁 餘甘子 必思荅仁 羊
桃剖 榅桲去浮毛榅烏沒切桲蒲沒切 波羅蜜剖 大藥剖 優曇鉢
鮮子 黄彈 君遷子 鸚哥舌 菴羅果 宜母子
盧都子 盧橘 米豆 回回豆 茄蓮 根子菜
藤菜蘇東坡云豐湖有藤菜可以敵蓴羮 髙河菜 羅漢菜 綽菜
蕺菜

食藥制

桂花餅制 三

一摘桂花采去蒂磨至二三次適細沸去苦水範脫小餅布紙中又以紙覆密置煉火上一時炙燥之常親煙突閒收貯一取餅復磨為粉同白砂餹梅酥擣範小餅

一用鮮花三升碓磨絕細去苦水孩兒茶五錢訶子去核四錢甘草五分俱磨細粉擣勻以銀範或象牙範為小餅曬乾再火炙範中常滑以蘇合香油或松仁油則光潤花形見也瓷罐收常食開胃散積滯用花入囊置水中頻揉去苦制餅佳

香茶餅

孩兒茶四錢　芽茶四錢六安州產者　白檀香一錢二分　白豆蔻仁一錢五分
縮砂仁五分　沈香二分半　片腦四分　麝香二分　俱為細扮煎甘草
膏同白糯米細粉為糊溲勻銀範為小餅或小條晒乾
常噙化清心化氣　煎甘草膏方粉甘草一斤剉碎沸湯一鍋浸一宿煎減至一半去渣濾潔取汁復入鍋慢火熬至二桄易入砂鍋中煉火上再慢熬至一大桄以成膏為度渣可再煎

橙餻　本出處州

用黃橙皮去筋衣作沸湯燖之晾乾磨絕細絹囊盛括
入水中洗出扮定濃晒乾每十斤熟蜜四斤揉和置瓷

盤內晒露至於堅燥停勻裁為糕片剪竹箬藉收酒飯後食散腸胃惡氣消食醒酒有委頓亦能發汗

查糕 木出汀州

用查梨去皮核大切片蒸過熟磨糜爛濾潔晒之和赤砂餹復晒堅燥適宜或範為餅或裁為片煎竹箬藉之收食後甚益脾胃消化宿積

紫蘇糕

紫蘇葉 晒乾一斤 薄荷葉 晒乾八兩 杏仁 煮去皮尖苦味炒四兩 白豆蔻仁

四兩縮砂仁四兩乾薑四兩烏梅肉焙乾四兩俱為末每斤計熟蜜六兩和勻栽為片用食之下氣開胃

蘇梅膏餅

用鮮紫蘇葉鹽醃二三宿以梅酥調白砂餹染之再晒再染乾細研膏入模為餅食之能下氣生津液梅酥用前一制者

甘露膏餅

用烏梅蒸取肉一兩白砂餹四兩薄荷葉為粉四錢三味擣為膏

模為小餅噙化生津止渴

法製陳皮

陳皮去白一斤 青鹽四兩 甘草四兩剉碎 用水同入鍋高三味三寸許煎水竭為度惟取陳皮碎剉曬乾治風熱痰能醒酒

法製半夏

半夏一斤 砂硝四兩 用水浸一月餘乾祇加水試其味至不麻為度別取水湛潔復以清水浸一二日漉起晒微乾剉薄片加生甘草四兩 薄荷葉四兩 俱剉碎和勻晒燥收治

風濕痰止惡心

法製縮砂仁

縮砂仁去皮十兩以朴硝水浸一宿水洗晾乾少入麻油炒香燥 官桂花一錢 甘草炙一錢

俱為末遇酒食後細嚼之消化水穀温煖脾胃

法製草豆蔻

草豆蔻仁三兩 生薑五兩切片同草豆蔻仁炒過又以水二升慢火同煑水竭為度取出俱焙乾 白豆蔻仁五錢 益智仁五錢 莪朮煨五錢 粉甘草炙一兩五錢 鹽炒一兩五錢

右為末每用細嚼去胃寒消宿食

法製檳榔

檳榔雞心者一兩切作細塊 縮砂仁一兩 白豆蔻仁一兩 丁香切作細條一兩 粉甘草切細塊一兩 橘皮去白切作細條八兩 生薑切作細條八兩 鹽二兩 右件用河水兩桃浸一宿次日用慢火於銀石銚中煮乾焙乾入瓷瓶收每用細嚼治酒食過度胸膈膨滿口吐清水一切積聚今南粤有瘴氣以檳榔雜扶留藤瓦屋子灰食之

法製杏仁

五月采取杏仁三斗去雙仁去尖湯退皮早朝蒸至午

時更慢火微烘之至七日止每日空心隨意服食駐顔延壽

法製生薑

生薑十兩切作片子用青鹽掺過一斤以小麥麪和停焙乾 官桂去皮 青皮去白 陳皮 半夏薑製 白朮以上各一兩 蓽澄茄 丁香 木香以上各二兩五錢 白豆蔻仁 白茯苓去皮 縮砂仁以上各一兩五錢 葛根 甘草炙各五錢 右為末隨意服食治飲食過多或生冷停滯嘔逆惡心不欲飲食

法製餹毬子

鮮餹毬子（從頂中去核一斤鹽二兩醃三宿壓乾）草果仁（一兩）縮砂仁（一兩）檳榔（三錢）訶梨勒（調麩煨之去核三錢）甘草（炙三錢）乾薑（炮五錢）丁皮（五錢）陳皮（四錢）青皮（四錢）大麥芽（炒去糖一兩）赤砂餹（再熬不拘）右取草果仁以下十味碾為絕細末用餹和餹毬子腹中實滿多則摻於其上疊瓷罌內或通擣糜爛為餅凡酒飯後嚼之大能消食不損脾胃

丁香餅子

半夏湯炮七次二兩　白茯苓去皮一兩　丁香五錢　白朮炒一兩　白薑炮一兩

甘草炙一兩　白扁豆薑汁浸蒸熟焙一兩　橘紅去白二兩　右為細末生薑

汁煮薄麫糊為餅如棊子大酒飯後嚼一餅生薑湯下

温胃去痰解酒進食寬中和氣

丁沈煎丸

白豆蔻五分　縮砂仁　蓽澄茄　木香　白檀香　薄荷

葉　甘松　陳皮　官桂花各五錢　丁香　沈香各五分　白

茯苓去皮二兩　百藥煎一兩　片腦二分　蓬砂三分　俱為細末甘草膏

和勻為丸如菉豆大酒飯後白湯送上十丸消酒化食

薑附丸

香附子（炒去毛一片用河水浸秋冬二日春夏一日一夜漉出新水洗入銀石器中加水浸香附子上一寸餘次取大蒜三十個去皮擣鋪香附子上慢火熬之候蒜如糊即用銀匙不住手攪二三百轉以蒜不見汁乾為度候冷每香附子一个切作四五段慢火焙乾）神麯（炒黄六兩）乾薑（炮四兩）蓽撥丁皮　縮砂仁（炒）　胡椒（各二兩）　陳皮（用鹽水浸焙乾二兩）　有寒加附子（炮去皮臍二兩）　桂（一兩）　俱待冷為細末用蒸餅湯浸一宿取布苴捩去水和藥丸如梧桐子大每服五十丸不拘時白

湯送下治脾胃虛弱壯人服之一生無疾又能引年

麴蘗枳朮丸

神麴炒 麥芽炒去穬 枳實同麩炒去麩各一兩 白朮二兩 俱為細末荷葉苴飯燒擣為丸如梧桐子大強食過飽溫水下五十丸

八仙散鐵翁張居士采藥華山遇八道人各賜一藥與之故其名曰八仙散

乾葛紋細嫩有粉 白豆蔻仁去皮殼 縮砂仁實者 丁香大者巳上各半兩 甘草粉者一分 百藥煎一分 木瓜鹽窨加倍用 燒鹽一兩 右件八味共

細剉人不能飲酒者只抄一錢細嚼溫酒下能飲酒不醉亦治酒病壽親養老書云醉鄉寶屑無如此方之妙

醍醐湯

烏梅一斤槌碎用水四大椀煎至一椀濾滓 白砂蜜五斤 縮砂仁為末五錢入銀石器中慢火熬成赤色膏為度取下放冷加白檀香為末三錢 麝香一字攪勻於瓷石器內盛頓封口一宿夏月冷水調冬月沸湯調服歌曰烏梅化痰止煩渴蜜生津液潤心肺白檀大能消暑毒麝香通竅辟邪氣

寇相入朝湯

沉香 木香 人參 肉豆蔻調麪煨 大茴香 草豆蔻調麪煨 仁 華澄茄 甘草各等分 供為細末以沸湯入鹽少許空心點服二三錢銜胃霧氣春冬不可無

厚朴湯宋朝士伕朝於文德殿守堂卒每以厚朴湯進

厚朴去粗皮剉片用生薑汁三染三焙之一斤 桂心三兩 右和一處心下痞悶不下飲食沸湯泡服

艸果湯

草果仁_{剉微焙}一斤 官桂_{去麤皮剉微焙四兩五錢} 甘艸_{粉者炙剉二兩} 石和一處肉食過多心中嫌惡每用二錢加炒鹽少許沸湯泡服亦治食瘧

收藏制

茶常近火氣味不變又忌煙埃微_{明饑切}黰_{之忍切}

茶蓌同茶

酒先用甕湯泡滌潔又無損沁入熱酒封後只以石灰薄調染甕下一半上架收不宜親濕地及日照并鹹甕

沁七鴆切

糟同酒

醬常用日晒不宜於日中動忌著雨水則生蟲有蟲則加熱油或鹽中苦滷

醋用好甕架於凉室中不宜親濕不宜動

油宜漆桶瓷缸收上雖用蓋亦為一竅通氣不宜泥封盡能作臭博物志云積油滿萬石自然生火

鹽牀上以竹器盛牀下甃以淺池池外輔之以缸令流

苦滷貯之

白砂餹入桶中封固

響餹宜火炙日晒畏南風

餹霜入新甕以箬封之懸火側雖久不鎔

生熟蜜皆宜陶甕蜜未煎者曰白砂蜜已煎者曰紫蜜

禽獸魚臘醃者皆宜近火氣

烘魚紙苴之再烘藏晒熱小麥中不生毛蛀

乳餅用灰和鹽醃藏可久

酥用瓷罐收貯則至冬再煎

醬魚收瓷缸中不枯

白鯗苴以麥稍不紅餒藉以日晒常白

銀魚乾晒芡葉藴藻苴之不黄

乾對鰕　鰕尾皆雜蒜囊用蒲蔞苴之置通風處

黄甲畏蚑蟲喂(楚怪切)　畜之則穿土作淺坑築實四周塗以秕穀和泥納於内上用蘆簟等蓋覆又掩以土留竅通氣永不瘦有以蒲蔞水濕苴之實壓常以水洒潤則

可久留有以酒壜封口土少鹽水調薄散納缸中置蔀

屋下瘦者亦肥

蟹畏火明畏霧籠冬月以蒲蕈苴之置諸糠穗中可久留蟹譜曰凡糟蟹用吴茱萸一粒置臍中經歲不沙歸田錄曰糟蟹者甕底加皂莢半挺經歲不沙

蚶蛤蜆類畏雷聲苴以蒲蕈壓以重物則生

芋魁切片或全枚晒乾收乾糠穗乾土中

土瓜　山藥　香芋　落花生等皆全枚同芋魁

茄取新甕於六月中晒三五日又取茭葉截寸許晒十

分乾安茄之日甕與茭葉晴日早晒至亭午摘茄葉帶無傷者先鋪茭葉在甕鋪茄一層層疊之羃以箬葉塗以泥置空板上至春亦如新或瘞於水淋淡晒乾灰中黄瓜瘞水淋淡晒乾灰中能留於冬

西瓜圃中摘下露過一宿繩絡之高懸通風處可以經冬

晒醃瓜茄用麥稍藉則潔白

天花菜　羊肚菜　鷄棕　燕窩菜　乾蕈　石耳

木耳　乾竹筍　乾麻菇等俱宜近火氣

鮮麻菇藏麩麫中能留二三月

海絲菜　紫菜　鹿角菜　裙帶菜　苔菜等常日曬

置通風處

采春半時火焙其芽入沙甕瘞之有十月間曬二三日

湯中煎熟曬乾入新甕中可留一二年乾甚用則再煮

有以調泥塗乾壁間久則如風栗

北棗　南棗　牙棗　圈棗等肥者清明前晒過收新

甕中閉口藏之過夏如新

紅棗　李乾　梨子乾　楸子乾　羊棗乾俱火焙日

曬

荔枝　龍眼火焙紙封竹䉛中懸近火處

榛子　胡桃火焙懸通風處

烏欖仁　人面果仁火焙雜小腐炭收近火處

楊梅仁帶核收

蓮心　西瓜子仁俱帶殼收

榧子　銀杏俱火焙

柹子經霜後日深摘下不損者取柹葉藉入新甕中上令通氣可留至春

蒲萄取帶枝顆全者鎔蠟固其折盡處輕置新甕中密封之可過冬

柹餅　蒲萄乾宜火焙日晒

馬檳榔宜火焙收近火處

菱取風者至春前去殼火烘乾熟

菱米宜火焙日晒

橄欖以有蓋好錫瓶貯之密封置閒潔地可留至五六月

梨子綿著苴之有取一枚以數枚插於中

蓮菂乾宜火焙日曬

石榴藏乾麥中

沙橘　乾柑　蜜柑　香柑采不損者收大口新瓷甕中上令通氣可交春經夏

蜜橘　金橘　牛乳柑之類霜後二三朝采不擊損者收大口新瓷甕中上輕覆以秔稻稈有取竹作大眼筐貫秔稻稈收置高處最畏糯稻稈米與酒歸田錄云藏菉豆中可經時不變

地栗帶土在地

甘蔗　藕以草薦藉地卧之又覆以薦常用水濕

松子火焙同防風懸通風處不油防風亦不壞

鷄頭天雨水浸有雨則易或入瓶以箬箄掩口浸清水

池中雖經年不壊晒乾者亦可久留

熏果宜火焙

凡人面果烏欖白梅等之鹽醃者皆宜常日晒入罐

遠藏新果

用新瓷餅入新果如楊梅櫻桃之類雜薄荷鹽礬水浸以油紙數層同木蓋竹箬緊冪其口置之清冷泉内雖久而色如新必立夏時置井中至立冬時置地間每斤果鹽一兩明礬六錢水用滿六月六日儲水浸桃李梅

杏枇杷林檎鮮果之類不易壞須入新甕中密封之

藏五穀

糙秔米用齊整稻稈乾者積之倉下布板上令通氣葦箔卷者上必以亂稻稈苫熱則可收其濕而不紅腐江古人以水浸穀二三日漉於甑中蒸米漲出為度曬至絶乾取而礱米散收數十年旣無紅腐亦不蛀食

黄秔米須自冬舂者佳入倉必用齊整稻稈積之欲黄取水溲糠麩以稻稈苴置米底中每米一百石止可二

三苴范至能有冬舂行

糯米不宜熱黄則用凉篊篅市緣切囷丘倫切積之内立以竹籠通氣而無熱黄之患

白秔米同糯米凡米舂疏者為糲刀萬切緻舂者曰肶粟每一石舂得九斗為粺蒲賣切得八斗為鑿得七斗為侍御

穀散收在倉冬則以亂稻稈覆上至春動收其熱氣則無氣秡蒲活切𣪊

大麥　小麥經濕則化為蝶須初伏內烈日曬甚燥乘熱窖封積音漬之或雜蒼耳辣蓼同收

小麥麪置鐵於中不餿色求切

荳大荳赤荳菉荳之屬皆曬乾散倉通氣大荳肥滿時連科本晒至葉乾積於稻稈中至春時欲用先以水浸煮如新摘

芝麻曬散倉收乾

白菜子曬乾散倉收

凡米穀又有為露積者下用磚石甃砌須高又用稻稈覆藉周客四圍又立石柱輔之始能悠久然在露積者米穀之色尤更鮮明於倉室中收藏者也詩曰我倉既盈我庾維億若營州遼陽之地宜為土窖亦能久藏

宜禁制

宜制

醫學曰五穀為養謂秔米小豆麥大豆黃黍也五果為助謂桃李杏栗棗也五畜為益謂牛羊豕犬鷄也五菜為充謂葵藿薤葱韭也

又曰肝宜食甘[秔米牛肉棗葵皆甘]心宜食酸[小豆犬肉李韭皆酸]肺宜食苦[小麥羊肉杏薤皆苦]脾宜食鹹[大豆豕肉栗藿皆鹹]腎宜食辛[黃黍鷄肉桃葱皆辛]

辛散酸收甘緩苦堅鹹耎

周禮食醫云食齊眡[音視]春時羹齊眡夏時醬齊眡秋時飲齊眡冬時

春多酸夏多苦秋多辛冬多鹹調以滑甘

牛宜稌[音杜]羊宜黍豕宜稷犬宜粱鴈宜麥魚宜苽[音孤]凡君子之食恒放焉

春宜羔豚膳膏薌音香夏宜腒音渠鱐音搜膳膏臊音𣑙秋宜犢麛音迷膳膏腥冬宜鮮羽膳膏羶

王氏曰飲食人之本也本得其養無物不長本失其養無物不消於無事之時而順適之有道疾病何自至哉楊龜山曰所以養陰陽之氣不可偏勝凡此皆衛生之道也先王於食有醫所以治未病也凡百君子所以自養者常放先王如此至疾而後用醫則末矣是故周官疾醫施於萬民而君子不與焉

禁制

醫學曰五味有禁　辛走氣氣病無多食辛苦走骨骨病無多食苦甘走肉肉病無多食甘酸走筋筋病無多食酸鹹走血血病無多食鹹

飲膳正要曰（本內經素問言）五味偏走　多食酸肝氣以津脾氣乃絕則肉胝（竹尼切）䐢而脣揭多食鹹骨氣勞短肥氣折則脈凝泣（音澁）而變色多食甘心氣喘滿色黑腎氣不平則骨痛而髮落多食苦脾氣不滯胃氣乃厚則皮槁

而毛拔多食辛筋脉沮弛精神乃央則筋急而爪枯

禮記曰九物雛鼈伏乳者狼腸狗腎狸正脊

兎尻苦刀切狐首豚腦魚乙骨如篆乙之形鼈醜竅又頸下有骨能毒人

内則曰牛夜鳴者庮音由臭也羊冷毛而毳者羶毛本稀冷而毛聚如結冷音零毳昌鋭切狗赤股而躁者臊股裏無毛而舉動急躁烏皫色而沙鳴者鬱色變而無潤澤鳴而其聲沙嘶鬱臭腐也皫滂表切豕望視而交睫者腥望見擧目高也交睫目睫毛交也腥肉中生小息肉如米者腥音接馬黑脊而般臂者漏

般臂前脛毛斑也漏肉如螻蛄臭也般音斑漏音婁

論語曰食饐於冀切而餲烏邁切魚餒而肉敗不食色惡不食臭惡不食失飪不食不時不食割不正不食不得其醬不食

酒不宜久貯於錫器中亦忌銅器醬肉有鹽畏貯銅器作腥醋忌貯銅器味澀油貯銅錫器發膩凡銅鹽醋油經之皆能生鉎音生也

禽獸肝青者有毒　馬肉自死者殺人其肝尤毒　羊

肝有孔者有毒不可食　諸物心能損心　諸物血能損血　諸物腦死時怒氣所藏有毒不可食　禽鳥自死口不閉有毒　熟雞肉過宿藏不密蜈蚣來集須再煮　鴛鴦肉食之患大風　鼈與莧菜同食生鼈瘕　蟹目相向者有毒　鮎魚赤目赤鬚者殺人　河豚有大毒中之者其害甚速用炒槐花蘆根汁橄欖白砂餹皆解倉卒無藥急以清油灌之吐出　李子不沈者有毒　杏子雙仁者殺人　梅子藏銅器能發瘖　甜瓜

沈水及雙蒂者殺人　果有雙蒂而大者下必有毒蛇

葱不與蜜同食　簷滴水生菜有大毒　蕈下無紋者有毒

治桃生毒

妖術以魚肉害人在胸膈則服升麻吐之在腹服鬱金下之黄氏日抄云李壽侍郎為雷州推官鞫獄得此方

竹嶼山房雜部卷六

欽定四庫全書

子部

竹嶼山房雜部卷七至九

詳校官監察御史臣劉人睿

員外郎臣牛稔文覆勘

總校官進士臣朱鈐

校對官中書臣王慶長

謄録監生臣陳守觀

竹嶼山房雜部卷七

明 宋詡 撰

燕閒部一

文房事宜

硯墨池曰銀硯

凡硯堅細發墨款識拙古為上今惟重端溪石歙石常用洗潔不得留宿滯墨寫字無精采有剖蓮房洗之有刃半夏先之大去宿滯莫未央宮硯銅雀臺瓦硯皆刮

硯真而舊者亦鮮倭國有漆查硯體輕而發墨青州有熱鐵硯廣南有竹硯

墨南雄府有石墨長短巨細似墨即畫眉石

墨取桐油煙為上荳油煙次之以燈草一莖然者煤細二莖較麤三莖則太麤矣膠少煙細為佳取時止於通風處安頓不得近濕襲箱函中火炙及日曬墨譜云墨之佳者粘來輕嗅來馨磨來清李廷珪造墨法麻油十三斤今用桐油以蘇木一兩半

和之入盞燒煙掃下每煙四兩半用黃蓮半兩蘇木四兩各搥碎水二盞同煎五七沸色變熟絹濾去滓別用沉香一錢半煎藥汁四兩半再煎濾次用片腦五分麝香一錢輕粉一錢半又以藥汁半合研濾將餘藥水入黃明膠一兩二分同熬不住攪令化醒又内沉香腦麝水攪勻乘熱傾煙内就無風處和勻杵透候光可照人範之乾則復蒸以滑石為末洒墨上埲灰中五七日候乾水磨洗刷明収造墨春夏膠多秋冬膠少

廷珪唐末人姓奚南唐主賜姓李自易水徙歙州造墨遂為第一

紙

紙有楮皮所成經水則朽有竹皮所成勝水雖色牋膠礬多者脆而易點高麗白硾紙與倭牋鮮得南唐澄心堂紙絕無若宋牋最厚元牋頗薄亦漸罕矣今之龍牋出自内府平厚滑膩幅重一斤優於他箋也

造五色牋法每官印紙一幅用煑漿及顏色水調雲母石碓粉水澄絕細先刷表面上桁俟乾後刷裏面上桁俟乾搥過熿色隨灑以金或以顏色水拖染眼乾加熿

色篩雲母石粉金槌平一用白禄紙百幅牛膠（半斤）明礬（八錢）湯化醒之春夏微釅秋冬甚薄調顏色正面拖過晾乾槌平為牋正可蠟印花一用白禄紙礬膠拖過晾乾研上等定粉加顏色膠調刷紙砑滑膩為牋惟可點以金

煎顏色水法肉紅用蘇木加紫草（少許）同水煎汁紅用蘇木（八兩）槌碎沸湯（八碗）浸三二時煎濃加白礬濾黃用槐花（半升）炒令焦黃色同水（三碗）煎數沸候色濃加白礬（半兩）濾粉

青用靛花一斤淘潔研細其餘顏色惟此三色濃淡輕重調合若沉香色煎栗殼水染大紅用紅花水膏刷於膠礬紙也

煮漿法糯米五升浸一宿研糜爛用水二升調攪濾潔入菉豆粉一斤攪匀下釜慢火煎頻攪候漿滚入黄蠟半兩攪匀熟入白礬一兩急攪之如漿濃旋入水攪量稀稠收

熿紙法計紙百幅白礬二兩黄明膠一兩滚湯頻化醒成稀水收

搥紙法每乾紙一幅則以洒濕一幅疊之百幅為一垜置平板上用大石重壓經一伏時俾上下乾濕皆匀於平石上匀搥二三百下務看實於百副内將五十幅晒乾却與濕者五十幅乾濕相間再匀搥三二百下依上再晒一半候乾又乾濕相疊搥之以無一幅占粘為度

筆

筆稱兎頴有自來矣蓋惟用兎毫之在前肩者尖健而佳雖有羊毫鼠鬚狼尾等皆後塵也藏時但於筐筥中

置通風處不雜以椒亦無蛀損一種草筆堪作草書

松雪齋印色法

用真芝麻油或菜子油（一斤）置銀瓷罐內慢熬三沸凡油（一兩）先以草麻子（七粒去殼）白肉投下復熬色改即漉去以白芨（切隨用粘）川椒（隨用不蛀）明礬（為末隨用不滲）猪牙皂角（槌碎少許）又投下文武火亦熬二三沸又即漉去秖熬油俟滴水成珠投黃蠟（荳許不滲不花）停火以細纊濾去滓貯瓷瓶地中瘞月餘取之經數年色愈明亮用時以滕黃（荳許磨油內朱鮮無變）先用

水花上等銀朱研細水淘晒乾加油染煮帛熟艾鵞毛角屑吐絲之類內細綃囊縫固取油潤朱挼染透徹內於印池印池宜瓷玉為之一取真草麻子油每兩入五霧脂五分煎滴水成珠用之一取鵞梨肉汁和福蜜內瓷罷蒸熟調朱有用辰砂研細水飛過每銀朱六錢加砂四錢為優煮鵞毛法用老鵞翅剪取內向柔軟者入水釜中石壓煮候不浮去水晒絶乾以染朱

熬㷊法

黄蠟一兩入鬱金末少許熬鎔顔色深淺隨意加減乘熱綃濾去滓入瀝青兩皂角子大再熬收之書欲易開者宜入半溫淺蘸封之欲防私拆者宜熱深蘸封之

合朱法

膩朱法用水銀硫黄燒研淘定兩成復淘潔晒研二兩以秦皮梔子皂角各一分巴荳一粒去皮入水煎汁濾潔黄明膠五錢再熬化醒和朱脱範中陰乾復刷明滑收計朱四兩膠一兩為率唐高駢詩云滴露研朱點周易

合黃法

雌黃（似雲母甲錯可析者）研細水飛過去水晒燥同朱法和範之

（韻府云古人寫書用黃紙有誤以雌黃滅之）

藏設書畫

珍藏古今名人書畫無論絹紙凡四五月暨七八月時多降陰雨遇而顯脫必用木笥深笥者外布漆之內露木素預然炭火微引烘盡水氣捲襲笥中庋（居綺切）高置之毋常表背慮有裁損名筆之妙及圖書收記者又

下水池浮動隱約微奥處所新表背畫其糊在内雖二三年尤不退力易生微顯有用白酒取新筆染抹去畫凡展玩不宜上以手磨揩下以手搁舉葢有古絹易斷至於損失不續甚可悔惜及方火炙之後五燥一展其絹乘燥而裂捲時須齊緩不容摺皺值春冬晴天時展設尤避濕壁狂風沾拂設不宜令太繁惟用名筆絶妙者一二三幅清致無敵數宜奇不宜耦雖大廳堂逺深遼夕則五幅然而咫尺之近必觀其意思逺到如身處

林麓間彌望千里胷中曠達隨景而放有以屏風物類障之則何以得其畫之全趣耶若高展以屏支其下軸慮有風動可爲

表背書畫法

秋冬為上時春為中時夏為下時暑溽(音辱)之月為不時

凡表背必使厚薄適均潤潔平穩為精藝也訣曰春宜滑石白礬多皂角川椒等分和黃蠟水油須大用麵稱十兩要重羅滑石(一兩)白礬(一兩)皂角(一挺)川椒(一兩)黃蠟(一兩)油

夏用芫信巴茇椒艾水烏頭蠟更高皂角白礬油一兩金精木鱉與秦艽黃蠟一兩 白礬一兩 艾一兩 金精石 木鱉子 秦艽 白茇 芫花各半兩 烏頭 信 巴荳各少許 皂角一梃 秋用皂角好油宜黃蠟金精艾水微木鱉不多石燕少休教風透濕時吹黃蠟 金精石 木鱉子 艾各半兩 石燕少許 皂角一梃 冬月最好成書畫木鱉金精都總罷硇女交切砂茯油鹽蠟礬鑒者相看贈高價黃蠟一兩 白礬五錢 硇砂二錢 茯苓三兩 鹽三錢 麵一斤發透毒氣

砑子

用白芨餳飴二味并熬和堅以肥皂角搓水一升聽後用蠟一處同煎

粘書畫歲久永不脫過於膠漆

用楮樹汁飛麪白芨末三味調如糊用之

去差誤寫字法

蔓荆子二钱 龍骨一錢 柏子霜五分 白丁香十條 定粉少許 俱為細末點水於字上取藥搽之少頃拂去

插花法

折花用曲折飄散插之於瓶自然清絶繁則不佳惟梅花多有古枝可愛亦在人意向能取凡折木花先用火燔其折盡處花不易謝古銅窯器中貯之良折草花須帶葉苞聚之尤宜插其成雅趣也　海棠花束薄荷於折盡處浸水内　鳳仙花葵花皆浸于百沸湯　梔子花將折盡處搥碎内之以鹽置器中不用水　水仙花用冷水　牡丹花用蜜不用水　梅花用煮肉汁去油

俟冷養之其芳焉開而花難謝

焚香法

取象錢灰米湯和劑晒乾煅紅細硏依法煅三次入爐鼎然煤餅置上餅上又戴以厚雲母石隔火香不易焦有載以火浣布火不能禦有載以金銀錢幾于奢泰也宜春冬時不宜夏秋時又不宜廣厦中别創小規模室闔設低几焚之則煙穗上升遍化室壁閒不塗粉堊音惡糊覆以白厚綿紙收引香味不得解散火不宜猛使香

味緩蒸氤氳開繞鼻觀先參不可使目見其煙之騰擁也微覺有焦遂令徹下始用檀香降真香厚濃焚之以逐諸濕穢次續以速香黃熟香等漸回香氣末則惟以伽南香沈香之類更加以上品龍涎合香和而焚之無能出其右矣楊廷秀燒香歌云琢瓷作鼎碧於水削銀為葉輕於紙不文不武火力均閉閤不簾風不起詩人自炷古龍涎但令有香不見煙素馨忽來茉利折抵處龍麝和沈檀平生飽識山林味不奈此香殊嫵媚呼童急取蒸木犀却作書生真富貴

香譜旁通圖

四和　凝香　百花　碎瓊　雲英　寶篆　清真

文苑　沈香二兩一錢　檀香半兩　箋香一分　甘松一分　玄參一兩　丁皮一分　麝香一分

新料　降真半兩　檀香半兩　甘松半兩　香白芷半兩　茅香四兩

笑蘭　檀香三錢　箋香半兩　沈香一分　降真半兩　麝香一錢　腦子一錢　甲香半兩

清遠　茅香半兩　生結三分　腦子一分　麝香一錢　檀香半兩

錦囊　腦子一錢　零陵香半兩　麝香一錢　木香半兩　檀香半兩　藿香一分　丁香五分

醒心　藿香一分　麝香六錢　腦子一錢　箋香一兩　沈香半兩

凝和　麝香一分　丁香半兩　檀香兩半　甲香一錢　結香一錢　甘草一分　腦子一錢

已上碾細為塵用煉蜜(少許)和勻如常法焚惟寶篆不用蜜每香(三兩)加艾納(一錢)或酸棗仁(一錢)則香團聚不散(艾納出西國似艾蓋松皮上蘚衣)

煉蜜法用真蜜以綿濾過入瓷罐內將油紙冪以數重置釜中重湯煮一日取出再煎數沸出水氣

治香法凡合香成用不津瓷合盛封以蠟紙入潔地瘗月餘

凡和香用煉過蜜(一斤)再入蘇合香油(二兩)同煉大妙

凡治檀香剉米粒大慢火炒出煙盡紫色新氣即止

凡藿香甘松零陵香之類須採擇用冷水

洗去塵土　凡治茅香剉碎以酒蜜水潤一宿炒令赤燥為度　治甲香須擇如龍耳者二兩用灰汁一碗煑盡再用好酒一盞煑盡入蜜半匙炒如金甲香螺掩也能聚衆香

小龍涎香

沉香一兩　龍腦三錢　用鵞梨汁和為餅焚之

桂香

冬青子絞汁同桂花蒸陰乾焚之類木犀也

金龜吐艷香

宜丙午日合法曰金龜雖小世無雙占斷仙家上品香

尾後纔燒紅火焰口中復放白毫光輕輕作朶如雲霧

漸漸成灰似雪霜清翫片時真可愛人皆稱贊闕

衕之錦川石鎮江之斧劈石無甚奇巧但取其修長有

特立抗獨之勢耳寧國有馬齒石閩有將樂石光瑩碨烏罪切礧力罪切惟可點化其景趣在衆象中也而杭州水法石仙姑石崑山石海鹽峽石韶州英石鳳陽靈壁石自成巖岫兀立盆池中置之軒窻間則宜南粤羊肚石體有浮沉雖多人物鳥獸之肖亦宜取立盆樹之下堪養菖蒲江北礬石色白而明徐州上水石理疎而濁不及此數處之石矣浮石原是海水之沫歲久結聚土重則沉必常濯去始得久游于水面也疊山宜用甲乙其

石為髙下起伏紆迴曲折巍峩隱露有水則流動有土則崔嵬有樹則青鬱岐路梯磴幽顯相通亭榭臺館憩音罷息有所是真能造出一大化工也墨娥小錄云粘補斷石用黄蠟白蠟松香鎔化和以同色石為末入藥一處秉熱粘之

用玉瑪瑙水晶等器

忌熱酒瀉急即璺音問宜先以温水緩緩通盪滌其性和煖始以酒酌之

藏寶玉瑪瑙琉璃水晶玻璃琥珀珊瑚器

內用紙襲外束縚帛各處一函不宜取散綿近之致粘帶有失誤

古銅器

忌熱湯滌頻無精神磨擦搏擊有損其鉎秀

甲角等器

犀角玳瑁龜同鶴頂之物時喜近人翫弄惟不宜親火與日舊犀角色沈晦者用蠟炬油同灰少許入水煑片時遂鮮明有光彩犀角色不黃者用鳳仙搗糜爛同礬少許塗覆一時溫水滌去色自明黃久則色紅殊不妙也

藏伽南等香

用好錫為函中疊一層層通多竅竅下貯蜜蘇合香油竅上置香則香潤留而不散不宜塗蜜護香俾不外發也治香枯燥用白芎葉苴之瘞土中數日香仍潤

藏綵罷

別西綵漆之類不宜以綿纊襲之慮入其斷紋中有損起之失更忌水浸日晒新漆罷氣味未能退者溫釅醋滌盪二三次即如舊物

藏古窯罷

須以綿紙每器厚護疊惟三五器重壓恐芽損相磨動恐至骨出遂非完美之器瓶壺內有垢必磢（初兩切）之也

粘窰器壓處補石藥粘之又以白蝋鎔化和定粉加減顏色飾之

益玉瑪瑙水晶精神法

用白梅擊碎去核同清水作沸湯入玉瑪瑙器於內浸一日許刷洗之其色倍常惟水晶必俟冷浸瑪瑙器薄者亦畏熱

按玉瑪瑙珊瑚等物誤有損折用寒水石明礬研絕細粉視顏色加減以白芨磨水調塗損處以綿紙幷綸絲護束置湯釜中務煑令透俟冷開永不斷

罩金法

先以黄金置炭火中燒之再取鹽水調黄土塗燒之務滌潔則用焰硝綠礬等分水調傅金置火中炙色改即止入水刷滌烘乾雖次金亦如上品金色也

白銀法

用烏梅置瓷罏中同水煎濃以銀物於火中燒去積垢投之煮令純白光明刷滌烘乾

明熟銅造罏

釅醋糟罨上過一宿揩滌之色新明烏梅煎湯揩之明如金色

明錫造罷

用炭巳然灰煎湯滌潔罷中滿注以湯外用細乾布揩擦之色明如新造

礱鋼鏨等利能雕刻銅罷

先礱利鋼鏨以食醬同焰硝塗鏨口上火煅赤冷水淬之再發硎（音刑）能屑堅銅（居家必用云羊角亂髮煅細末水調傅刀口上燒紅礱之利甚）

磬鐵器不發銈法

新磬刀劍等物已至明瑩即以鸊鷉膏塗之永不發銈 續夾筆詩曰劍瑩鸊鵜膏

耐點蠟炬

黄蠟 松脂 槐花末各一斤 浮石末四兩 一處鎔用燈心布澆一晝夜僅點一寸

獸炭

炭十斤 鐵屎十斤 合擣成末生芙蓉葉三斤 再擣和糯米煮糜

膠隨意手範獸形晒乾俾鞲炭燔紅設爐中能三日不滅

鞲炭皮排也

吹扇火罨

竹嶼山房雜部卷七